

紀州南高梅を中心に梅本来の美味しさを届ける 株式会社ヤマニ

「梅一粒に心を添えて」をモットーに、こだわりの梅干しや創作梅干しなどを販売する株式会社ヤマニ。1976年に武田仁・純一の兄弟で創業した。和歌山の農協の仕事を手伝ったことが始まりで、全国の百貨店の催事で梅干しなどを販売していた。

当時、梅干しといえば、しょっぱくてシワシワなイメージだったが、和歌山産の南高梅の梅干しはそれほど脚光を浴びていなかった頃で、ふんわりした果肉がとろっとした食感にお客様は驚き、注目を集め始めた。

当時の梅干しは漬物屋さんの一角で売られていることがほとんどだったが、大丸心齋橋店より「梅干し専門店を出してみませんか」との話があり出店した。健康ブームもあり、南高梅の梅干しの販売は好調だった。贈答用としても最適で、ファンも着実に増やしていった。

その後、お客様や百貨店と信頼関係を築きながら、三越名古屋栄店、三越札幌店と順調に出店を増やし、1988年には三越日本橋本店に店を構え、東京に進出する足掛かりとなった。現在、京阪神では大丸心齋橋店のほか、大丸神戸店、大丸京都店に店舗を構える。



大阪ならではの梅干し「鼓梅（つづみうめ）」

同社は「浪花うまいもの会」に所属し、全国の百貨店などで開催する大阪物産展に参加している。人気のはちみつ梅やかつお梅のほか、大阪ならではの梅干し「鼓梅（つづみうめ）」を販売。北海道産の白板昆布を独自の製法で炊きあげふんわりと巻いた南高梅の梅干しは上品な美味しさだ。

「毎年4月に鹿児島で1週間販売するのですが、昨年来てくださったお客様が私の顔を覚えていて、『楽しみにしていた』とおっしゃっていただけなんです。札幌での物産展の時には『大阪から転動してきた人に評判を聞いて買いに来ました』という方も。本当にありがたいですね。」と営業本部長の武田孝氏。

「物産展を回っていますと『南高梅の梅干しといえば和歌山が産地なのになぜ大阪の会社なんですか?』とご質問を受けることがあります。当社としましては創業当初から大阪ならではの商品を作りたいと考えており、課題となっていました。」

大阪らしさをだすため、大阪の食文化である昆布に着目した。同じのれん会に所属している寿司屋さんに協力してもらい、白板昆布を梅干しに合う味付けにするため試行錯誤し、1990年頃に「上方仕込み昆布梅」を発売した。

その後、はちみつ梅の爆発的なブームで、しばらく間が空いていたが、「上方仕込み昆布梅」を進化させて、梅干しひとつひとつを昆布で包んだ「昆布巻梅干し」を販売したところ、三越のギフトカタログに掲載され、ベストセラーとして人気を博した。

「『昆布巻梅干し』は昆布が分厚く噛みごたえがあったのですが、もうちょっと柔らかくして、食べやすく改良したものが『鼓梅（つづみうめ）』です。お菓子の製法を使って昆布を柔らかくすることに成功しました。メーカーさんと何度もディスカッションしながら、あっさりして上品な味わいに仕上がったと思います。ようやく当社らしいほかにはない商品が完成しました。」

地元で認知してもらう「産業交流フェア」に参加

同社は大阪市東住吉区に本社ビルがあり、1階の配送事務所でご近所の方に小売りも行っている。「ある時、いつも大丸心齋橋店の店で購入していただいているお客様が本社ビルにお立ち寄りいただき、『こんな所にあっ

たなんて知らなかった。わざわざ心齋橋まで行かなくても近所で買えたんやね」とおっしゃっていたんだんです。その時に地域の方にもっと当社の梅干しを知ってもらいたいと考えるようになりました。」

武田氏はそのことをきっかけに積極的に地域との交流を開始した。大阪商工会議所南支部が主催する「東住吉・平野地域活性化プロジェクト 産業交流フェア」に参加している。

ほかにも毎年12月に開催される地元の駒川駅前商店街の「田辺大根フェスタ」にも出店。地元産の田辺大根の品評会や炊き出しイベントにブースを出店し、地元の方に同社の商品をPRする活動を行っている。

昨年秋、東住吉・平野地域産業活性化委員より「鼓梅」は地域活性化やイメージ向上に大変優れた内容であるため、東住吉・平野地域ブランド製品として認定された。

「もっと地域に密着したお店にしていきたいですね。アンテナショップを出してもいいのかなと思っています。時代はネット通販などデジタルが主流となる中、お客様と一対一のやりとりが希薄になっているので、心が通う接客を強化したり、見直していきたいと思っています。お店に来ていただいて、見ていただいて、触ってもらって、食べてもらって、五感で納得して買っていただきたいですね。ぜひ試食してもらいたいです。」

昔ながらの塩の効いた梅干しの企画も開催

同社の梅干しの7～8割は薄塩やはちみつ梅だが、2割は塩の効いた昔ながらの梅干しを扱っている。「昔ながらの梅干しのよさも伝えていきたいと思っています。南高梅はもちろんですが、塩味と酸味のバランスがとれている神奈川の『十郎梅』、山形の庄内節田梅という新種の梅を使った酸味が少ない『節田梅』、深い味わいの福井の『紅映』、小梅で果肉が柔らかい群馬の『織姫』など、炊きたてのご飯に合う食欲を誘う昔ながらの梅干しがたくさんあります。三越日本橋本店で、これらの梅干しを店舗で量り売りしたり、デパ地下のお店に協力してもらってこの梅干しを使った様々なお総菜を販売したりと初めての企画を行いました。これからも梅干し専門店としてさまざまな企画を行っていききたいですね。」



株式会社ヤマニ

代表取締役 武田 純一
営業本部長 武田 孝(写真)

〒546-0021
大阪市東住吉区照ヶ丘矢田1丁目
15番8号
TEL: 06(6703)0033
FAX: 06(6769)2081
<http://www.yamani-ltd.co.jp>



【事業概要】・食品(梅干し・青果物・梅関連製品など)卸・小売・製造販売